

2016

Uitvoering Wokakkoord

Derde Halfjaarlijkse Rapportage
(1 oktober 2015 - 1 april 2016)

Aziatische Horeca
01-05-2016



Inhoud

1.	Het Convenant Aziatische Horeca.....	3
2.	Opleidingstrajecten.....	4
2.1	Inspanning Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO)	5
2.1.1	Nederlandse taal cursus.....	5
2.1.2	Praktijkbegeleider Aziatische restaurants	5
2.1.3	Basisopleiding Aziatische keuken (BAK).....	5
2.1.4	Opzetten opleiding bij ROC's	6
2.2	Koninklijke Horeca Nederland (KHN): opleidingen voor de Aziatische horeca	7
3.	Verbetering imago van de Sector Aziatische Horeca.....	8
3.1	Promotiefilm Aziatische horeca: 'De Bruisende Wereld van de Chinese Horeca'	8
3.2	Hygiëncode	8
3.3	Hygiëne Werkboek HACCP.....	8
4.	Media	9
4.1	VCHO: Media.....	9
4.1.1	Krant Asian News	9
4.1.2	Digitale nieuwsbrief	9
4.1.3	Website	9
4.1.4	Facebook/Twitter.....	9
4.2	KHN communicatieplan	10
5.	Voorlichtingsbijeenkomsten	11
5.1	Informatiebijeenkomsten VCHO.....	11
5.2	Informatiebijeenkomsten KHN	12
6.	Totaal enquêteresultaten Aziatische Horeca.....	13
7.	Conclusies	14
	Bijlage 2: Voorbeelden informatievoorziening KHN	34
	Bijlage 3: Enquête uitvoering convenantvoorwaarden	37

1. Het Convenant Aziatische Horeca

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 bevat afspraken over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken: tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit Nederland/de Europese Unie.

Convenantvoorwaarden

- Het convenant schrijft voor dat in het derde halfjaar (vanaf 1 oktober 2015 tot 1 april 2016) ten minste 187 niet vergunningsplichtige koks afkomstig uit Nederland/de Europese Unie moeten zijn aangenomen voor een keukenfunctie.
- Het convenant schrijft daarnaast voor dat over het derde halfjaar (vanaf 1 oktober 2015 tot 1 april 2016) ten minste 375 opleidingstrajecten moeten zijn gerealiseerd, waarvan 225 trajecten voor Aziatische keukenfuncties, die zijn afgesloten met een sectordiploma of sectorcertificaat.

De collectieve inspanningen van de Aziatische Horeca om aan deze convenantvoorwaarden te kunnen voldoen, zijn in dit document opgenomen.

2. Opleidingstrajecten

De Sector Aziatische Horeca dient de volgende opleidingstrajecten te realiseren zoals beschreven in de bijlage 1 van het convenant:

Spoor 1

- De sector zet een reguliere MBO-opleiding tot Aziatische kok op in samenwerking met ROC's. Het doel van deze opleiding is op de lange termijn te voorzien in voldoende gekwalificeerde arbeidskrachten uit Nederland en/of de EU voor de Aziatische keuken.
- De sector garandeert een leerarbeidsplaats voor alle stagiaires, leerlingen en andere toegelaten deelnemers aan de opleiding.
- De sector garandeert een baan in de Aziatische horeca voor allen die de opleiding tot Aziatische kok met goed gevolg hebben afgerond.

Spoor 2

- De sector biedt opleidingstrajecten aan (bijvoorbeeld cursussen en on the job trainingen) voor mensen die al ervaring en/of een opleiding hebben, om bij of om te scholen voor de Aziatische keuken.
- Opleidingen worden afgesloten met sectordiploma of sectorcertificaat.

Spoor 3

- Voor goede begeleiding van stagiairs, leerlingen, andere leerarbeidsplaatsen en andere zij-instromers zal de Aziatische sector leermeesters opleiden en/of coachingstrajecten aanbieden aan zittende werknemers.
- De sector zal daarnaast cursussen Nederlandse taal aanbieden aan zittende werknemers.

Zowel VCHO als KHN hebben zich enorm ingespannen om deze opleidingstrajecten te realiseren. In dit hoofdstuk is terug te lezen in hoeverre beide organisaties zich hebben ingespannen.

2.1 Inspanning Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO)

2.1.1 Nederlandse taal cursus

Tussen 1 oktober 2015 en 1 april 2016 hebben 178 personen zich aangemeld voor de Nederlandse taal cursus genaamd "De spiegel van het schrift", en hebben 197 personen deze cursus afgerond en hiervan een certificaat ontvangen. Het aantal certificaten wijkt af van het aantal aanmeldingen, omdat een aantal kandidaten van deze certificaten zich in het vorige halfjaar al hadden aangemeld voor de cursus en dit halfjaar pas examen hebben gedaan. Het aantal certificaten voor de Nederlandse taal cursus opgeteld bij de overige opleidingstrajecten is 518, wat ruim voldoende is voor de eis van het convenant.

2.1.2 Praktijkbegeleider Aziatische restaurants

Tussen 1 oktober 2015 en 1 april 2016 hebben 139 personen deelgenomen aan deze cursus, waarvan er 147 het diploma Praktijkbegeleider hebben behaald. Het aantal diploma's wijkt af van het aantal aanmeldingen, omdat een aantal kandidaten van deze diploma's zich in het vorige halfjaar al hadden aangemeld voor de cursus en dit halfjaar pas examen hebben gedaan. Het aantal diploma's voor de cursus Praktijkbegeleider opgeteld bij de overige opleidingstrajecten is 518, wat ruim voldoende is voor de eis van het convenant.

2.1.3 Basisopleiding Aziatische keuken (BAK)

Om het beoogde aantal BAK certificaten in het afgelopen halfjaar te halen heeft VCHO veel inspanningen verricht. Aan de hand van het plan van aanpak heeft VCHO de volgende acties uitgevoerd:

1. Betere voorlichting. Wij merkten dat veel ondernemers geen kandidaten naar deze cursus stuurden, omdat ze niet goed wisten wie in aanmerking komt voor deze cursus. Verder vreesden zij dat als het personeel later niet meer in het restaurant zou werken, daarmee het diploma niet meer mee zou tellen. Om een betere voorlichting te realiseren heeft VCHO van januari tot en met maart 2 fte's extra ingezet om de ondernemers zowel telefonische als schriftelijke toelichting te geven.
2. Het opzetten van de opleiding in de regio. In samenspraak met Bureau HTM zijn er verschillende cursussen in de regio georganiseerd. De cursisten hoeven dan geen lange afstanden te reizen, waardoor de drempel wordt verlaagd.
3. Het aanstellen van regionale sleutelpersonen. Via hen worden er verschillende groepen in de regio gevormd.
4. Kleine werkgevers ook stimuleren om hun personeel deze cursus te laten volgen. Tot nu toe maken kleine werkgevers weinig gebruik van deze opleiding, want ze dachten dat deze cursus

alleen voor grote werkgevers bedoeld is. Door uitgebreide voorlichting zijn ook kleine werkgevers aan de cursus deel gaan nemen.

5. Een projectteam Aziatische horeca werd ingewerkt om meer ondernemers te bereiken en hen enthousiast te maken voor de BAK cursus.

De bovengenoemde inspanningen zorgden ervoor dat 249 werknemers deze cursus in het 3^e halfjaar van het convenant hebben gevolgd.

- Van deze 249 werknemers hebben 157 hun certificaat voor april gehaald;
- Van deze 249 werknemers hebben 70 hun certificaat in april of mei gehaald;
(Bureau HTM had onvoldoende capaciteit om alle cursisten voor 1 april te examineren)
- Van deze 249 werknemers hebben 22 hun examen wel voor 1 april gehaald, maar niet op tijd een certificaat ontvangen vanwege een openstaande rekening bij Bureau HTM.

2.1.4 Opzetten opleiding bij ROC's

Sinds het ingaan van het convenant op 1 oktober 2014, hebben meer dan 600 Aziatische horecaondernemers het diploma praktijkbegeleider behaald, waardoor ze als leermeester leerlingen van een ROC kunnen begeleiden.

Echter, om een volwaardige Aziatische koksopleiding te volgen is voor veel ROC-leerlingen momenteel nog een brug te ver. Dat is de conclusie van de ROC's (Amsterdam, Amersfoort en Leiden) die de afgelopen jaren nauw met de sector hebben samengewerkt om een Aziatische koksopleiding op te zetten.

Gelet op dit feit heeft VCHO met het ROC Amersfoort en het ROC Leiden afgesproken dat wij een stap terugzetten. In plaats van een volwaardige opleiding zullen beide scholen vanaf september 2016 een keuzedeel Aziatische keuken aan hun leerlingen introduceren. De voorbereidingen zijn momenteel gaande.

2.2 Koninklijke Horeca Nederland (KHN): opleidingen voor de Aziatische horeca

Conform de afspraken binnen het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN opleidingen voor de Aziatische horeca opgezet. Met opleidingspartners SVO vakopleiding food, Horeca Stichting Nederland en Education Works ontwikkelde ze de onderstaande trainingen.

2.2.1 Training Nasi-Bamikok

Met SVO vakopleiding food zette KHN de training Nasi-Bamikok (spoor 2) op. De training is een korte, intensieve en laagdrempelige training waarbij twee praktijkdocenten (Aziatisch én Nederlands) deelnemers de basisvaardigheden voor in de Aziatische keuken aanleren. Hierbij schenken de docenten tevens aandacht aan de Aziatische cultuur. Deelname aan de training is sinds september 2014 mogelijk. De eerste lichte deelnemers heeft inmiddels examen gedaan en een certificaat behaald. Via diverse kanalen (informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten, informatiebrochures (Nederlands en Chinees), persberichten en video's (eveneens tweetalig) informeert KHN Aziatische horecaondernemers structureel over deze training. KHN heeft dit half jaar geen cijfers uitgevraagd bij de opleider over deze opleiding, omdat het UWV dit al doet.

2.2.2 Leermeestertraining / Coach in de Aziatische keuken

Naast de reeds bestaande leermeestertraining heeft KHN in samenwerking met HSN de training Coach Aziatische keuken (spoor 3) opgezet. Voor deze laatste training heeft KHN tweetalige instructiekaarten met foto's samengesteld. De training is opgezet voor met name de "kleine werkgever" die de Nederlandse taal nog niet goed beheerst. Bij voltooiing van de training en in combinatie met de taaltraining moet de deelnemer in staat zijn om aankomende koks te begeleiden/coachen. Via KHN worden voornamelijk leermeestertrainingen gevolgd omdat men de Nederlandse taal machtig is. Ook voor deze cursus geldt dat KHN dit half jaar geen cijfers heeft uitgevraagd bij de opleider over deze opleiding, omdat het UWV dit al doet.

2.2.3 Taaltraining Nederlands voor Aziatische horecamedewerkers

In samenwerking met Education Works ontwikkelde KHN een korte, intensieve taaltraining Nederlands welke sinds november 2014 beschikbaar is. Als basis gebruikt Education Works het boek Stap 1, Nederlands voor anderstaligen, maar legt hierbij de nadruk op spreekvaardigheid en specifieke horecavaktermen. KHN heeft informatiemateriaal samengesteld in het Nederlands en Chinees. Ook over deze training informeert KHN Aziatische werkgevers via diverse kanalen: informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten en informatiebrochures. Doordat er in de tussentijd ook andere aanbieders zijn van taaltrainingen zijn er na 1 april 2015 geen taaltrainingen via Education Works geweest.

3. Verbetering imago van de Sector Aziatische Horeca

VCHO, KHN en TRA dienen volgens het convenant bij te dragen aan het verbeteren van het imago van de Sector Aziatische horeca, onder meer door de sector aantrekkelijker te maken voor werkzoekenden, zittende werknemers, stagiairs en leerlingen aan MBO-opleidingen tot Aziatische koks.

Via de (sociale) media zijn alle drie de organisaties continue bezig met het verbeteren van het imago van de Aziatische sector.

3.1 Promotiefilm Aziatische horeca: 'De Bruisende Wereld van de Chinese Horeca'

Ter verbetering van het imago van de Aziatische horeca in Nederland en om het beroep Aziatische kok te promoten, heeft VCHO een promotiefilm gemaakt over de bruisende Aziatische horeca. Deze film laat zien hoe de Aziatische horeca zich in de afgelopen eeuw heeft ontwikkeld en een bijdrage heeft geleverd aan de economische en maatschappelijke ontwikkelingen in Nederland. Ook laat de film zien dat het beroep Aziatische kok een ambacht is. Deze film zal binnenkort via YouTube en sociale media bekend wordt gemaakt.

3.2 Hygiëncode

KHN heeft als codehouder van de hygiëncode horeca, na een intensief voorbereidingstraject, de nieuwe hygiëncode per 1 april 2016 gelanceerd. De promotiecampagne is op 1 januari 2016 van start gegaan. Voor de Aziatische horeca zijn speciale Aziatische bereidingswijzen als het bereiden van pekingeend en sushi zijn opgenomen in deze code. Het NVWA heeft de nieuwe hygiëncode geaccordeerd. KHN heeft de hygiëncode in drie talen uitgebracht: Nederlands, Chinees en Engels. Via bijeenkomsten en nieuwsbrieven informeren we onze Aziatische leden:

<https://www.khn.nl/nieuwsberichten/2016/02/bestel-de-hygiencode-in-de-webshop>

3.3 Hygiëne Werkboek HACCP

Om ervoor te zorgen dat de Aziatische restaurants kunnen voldoen aan de nieuwe hygiënewetgeving heeft VCHO, in samenwerking met andere horecaorganisaties, het praktische en voordelige Hygiëne-werkboek HACCP uitgebracht. Als een ondernemer dit handboek heeft en volgens de eisen aan keukenhygiëne die hierin beschreven staan werkt, dan voldoet het restaurant aan de nieuwe wettelijke normen.

4. Media

VCHO heeft sinds de ingang van het convenant Aziatische Horeca (1 oktober 2014) op verschillende wijze haar leden op de hoogte gehouden over het convenant en de daarbij horende voorwaarden.

4.1 VCHO: Media

Alle informatie over de GVVA aanvragen, opleidingstrajecten, inspanningen worden:

- om de drie weken geplaatst in de Chinese krant Asian News;
- digitaal via de mail verspreid;
- geplaatst op:
 - de VCHO website: www.vcho.nl ¹;
 - Facebook;
 - Twitter;
 - WeChat.

4.1.1 Krant Asian News

Om de drie weken worden berichten, zowel de Nederlandse versie als de Chinese vertaling, geplaatst in Asian News. Enkele voorbeelden van de nieuwsbrieven zijn terug te vinden in de bijlage.

4.1.2 Digitale nieuwsbrief

Bij actuele onderwerpen worden de leden regelmatig door middel van digitale nieuwsbrieven op de hoogte gehouden.

4.1.3 Website

De website van VCHO wordt elke dag in de gaten gehouden en wanneer nodig al het nieuws geplaatst.

4.1.4 Facebook/Twitter

Op Facebook wordt herhaaldelijk informatie over het convenant in het Nederlands geplaatst. Ditzelfde geldt ook voor Twitter

4.1.5 WeChat

Ook op WeChat worden herhaaldelijk berichten geplaatst (zowel in het Nederlands als in het Chinees).

¹ Zie bijlage voor voorbeelden

4.2 KHN communicatieplan

KHN heeft een Aziatische horeca communicatiejaarplan opgezet en communiceert conform dit plan. Communicatiemiddelen die KHN inzet zijn: gepersonaliseerde digitale nieuwsbrieven (2x per maand; ruim 1100 emailadressen van Aziatische ondernemers), KHN website (www.khn.nl/aziatischehoreca), en artikelen in Chinese kranten (tweemaandelijks). In de bijlage zijn enkele voorbeelden van een nieuwsbrief en artikelen in de China Times bijgevoegd (vanaf pagina 38).

De inhoud van het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN samengevat in een overzichtelijke factsheet: www.khn.nl/factsheet-convenant-aziatische-horeca .

5. Voorlichtingsbijeenkomsten

5.1 Informatiebijeenkomsten VCHO

Regionale Themabijeenkomsten



In april organiseerde VCHO vier regionale themabijeenkomsten, namelijk in Eindhoven, Assen, Zwolle en Naaldwijk. In totaal hebben bijna 200 ondernemers deelgenomen aan de bijeenkomsten. Tijdens deze bijeenkomsten werd aandacht besteed aan verschillende onderwerpen.

Allereerst gaf de NVWA uitleg over de inspecties die de NVWA uitvoert. Vervolgens informeerde Bureau de Wit de ondernemers over de nieuwe hygiënewetgeving. Daarna besprak Arend van Rosmalen van Mynta Law enkele vragen die hij regelmatig van ondernemers heeft gekregen, zoals de invloed die een boete kan hebben op een GVVA-aanvraag, de procedure die gevolgd kan worden bij een afwijzing van de vergunning, en hoe de kok na 5 jaar óf de arbeidsvrije status óf een verblijfsvergunning voor onbepaalde tijd kan krijgen, als hij een arbeids- of verblijfs gat heeft opgelopen.

Daarna kwam de directeur van VCHO, Liping Lin, aan het woord. Zij vertelde hoe VCHO het afgelopen halfjaar haar best heeft gedaan om aan de eisen in het convenant voor de Aziatische horeca te voldoen, en dat dit ook gelukt is. Ze vraagt iedereen om hun best te doen om aan de convenanteisen te voldoen, zodat de sector een sterke positie heeft bij de onderhandelingen met de overheid voor een nieuwe regeling na het huidige convenant.

Tot slot zorgden Van der Moolen Foodgroup en Rational voor de lunch. Alle ondernemers genoten van de verschillende gerechten en konden met de adviseurs van Rational en Van der Moolen Foodgroup de mogelijkheden voor hun eigen restaurant bespreken. Ook konden de ondernemers een bezoek brengen aan de verschillende standhouders: Liroy, Mynta Law, Kleijweg Advocaten, AK Saldo, JP Dranken, Asia Gastronomica, Main Energie, Countus, Diversey en Chinese Koks.

5.2 Informatiebijeenkomsten KHN

KHN organiseerde op 9 november 2015 een landelijke themabijeenkomst / inspiratietour waaraan 50 Aziatische ondernemers deelnamen. De onderwerpen op de agenda: o.a. Convenant Aziatische horeca en de daaraan verbonden voorwaarden, trends & ontwikkelingen in de Aziatische keuken.

6. Totaal enquêteresultaten Aziatische Horeca

(1 okt. 2015 - 1 apr. 2016)) versie: 1 mei 2016)

De Aziatische Horeca heeft een enquête opgesteld over de uitvoering van het convenant Aziatische horeca voor de Aziatische horecaondernemers, en de aanvullende voorwaarden voor de werkgever waarop deze betrekking heeft op. De volgende resultaten zijn gehaald uit 221 ingevulde enquêtes. *

VCHO, KHN en TRA tellen samen ± 1500 leden. De respons is 14,7%.

Vraag: heeft u sinds 1 oktober 2015 niet vergunningplichtige NL/EU-werknemers in dienst genomen voor een keukenfunctie voor een periode van minimaal een jaar?

Ja: 265 keukenpersoneelsleden, door 139 bedrijven

Nee: 82 bedrijven

Het aantal duurzame dienstverbanden

Voltijd: 187 personen/duurzame dienstverbanden.

Voltijd tijdelijk in dienst: 21 personen/2 duurzame dienstverbanden. (Het aantal volledig gewerkte maanden naar beneden afgerond, gedeeld door 12 maanden).

Deeltijd: 49 personen/22 duurzame dienstverbanden (Het aantal uren per week bij elkaar opgeteld van alle keukenpersoneelsleden die deeltijd werken, gedeeld door 38 uur).

Deeltijd tijdelijk in dienst: 6 personen/0 duurzame dienstverbanden. (Het aantal gewerkte uren van deze 6 personen bij elkaar was te weinig om samen ook maar 1 duurzaam dienstverband te vormen).

Het totale aantal duurzame dienstverbanden: 211

*Behalve de bovengenoemde cijfers, zijn er 6 bedrijven die samen 12 mensen in dienst hebben genomen, waarvan de gegevens niet compleet waren. Deze hebben wij daarom niet meegeteld.

7. Conclusies

Collectieve inspanningen Aziatische Horeca

1) Het aantal duurzame dienstverbanden

139 werkgevers hebben sinds 1 oktober 2015 **265** werknemers met een NL/EU-paspoort of met de status Arbeidsvrij voor een keukenfunctie in dienst genomen. Dit komt neer op **211** duurzame dienstverbanden.

Volgens het convenant dient de sector in het 3e halfjaar 187 duurzame dienstverbanden aan te gaan, en de sector heeft in deze periode het aantal ruimschoots overschreden met 211 duurzame dienstverbanden.

2) Het aantal opleidingstrajecten

- Cursus Praktijkbegeleider: **147** personen hebben een certificaat behaald.
- Cursus Nederlands: **197** personen hebben een certificaat behaald.
- Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK): **249** werknemers hebben de BAK voor 1 april 2016 gevolgd, waarvan 157 hun certificaat voor 1 april hebben behaald. De overige 92 hebben wegens beperkte examineringscapaciteit van Bureau HTM of een openstaande rekening bij Bureau HTM het certificaat pas in april en mei 2016 ontvangen.

Volgens het convenant dient de sector in het 3e halfjaar **375** opleidingstrajecten te hebben gerealiseerd, waarvan tenminste **225** trajecten spoor 2. Met het aantal gerealiseerde opleidingstrajecten van 593 heeft de sector ruimschoots aan de convenantvoorwaarden voldaan.

Bijlage 1: Voorbeelden informatievoorziening VCHO

Voorbeelden VCHO Nieuwsbrieven in Asian News

中 歐 公 會 是 專 門 為 華 人 餐 飲 業 服 務 的 雇 主 組 織

經濟優惠 免費諮詢 法律援助 維護權益



中 歐 公 會
chinese horeca

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES
MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

Sligro Emmen 亚洲餐饮活动日

3月23日，星期一，Sligro和中欧公会在Emmen为当地餐饮业老板举办了一场亚洲餐饮活动。

Sligro Emmen的经理Eric Blazquez首先对到场的客人表示热烈的欢迎，并向大家提供了咖啡和糕点，之前他对当天的活动流程进行了简单的介绍。

早上第一场活动是参加Sligro Emmen的厨房部门，参观了糕点制作部门，并品尝了各种糕点，如松饼、蛋糕、饼干和巧克力蛋糕等糕点。之后，老板们又参观了蔬菜、肉类和海鲜部门，并以品尝着看猪肉猪肉。

参观结束后，Sligro为老板们准备了丰富的午餐。在午餐中，Sligro企业客户经理Chris Wouda介绍了Sligro提供的各种服务和产品。之前中欧公会在当地法律事务方面为大家解答了相关问题，并介绍了中欧公会的法律事务。老板们也借此机会向Sligro和中欧公会提问并得到了解答。

午餐后，Sligro的咖啡师Alexis向大家展示了如何制作Doppo Espresso和PrismoCappuccino的产品制作过程，并介绍了咖啡机和咖啡机的维护。在品尝了美味的咖啡后，大家还得到了一些礼品，感谢大家的参与。

最后，大家还得到了一个纪念品，感谢大家的参与。



Xenos 餐馆促销活动: 为您带来更多的生意!

尊敬的会员，

一月到二月，对大多数繁忙的餐厅来说是淡季。为了帮助您的餐馆在淡季吸引更多的客人，中欧公会和Xenos合作，推出“Xenos餐馆促销活动”。

Xenos是荷兰最大的餐饮集团，在荷兰，Xenos有125家门店。Xenos已经运营了50多年，拥有大量的客户和广泛的业务网络。Xenos的促销活动，旨在帮助您吸引更多的客人，增加您的营业额。

“Xenos餐馆促销活动”的具体内容是：

客人可以在Xenos购物满15欧，将得到一张中欧公会的优惠券。客人持此优惠券，在参与促销的餐厅用餐，可享受第二份半价优惠。优惠券只适用于成人，且必须在晚餐时段使用。优惠券有效期为一个月。如果餐厅是会员餐厅，那么第二人可以得到50%的优惠。

除此之外，此活动也为餐馆吸引了很多新客户。中欧公会的促销活动将在2016年11月1日至2月28日进行。我们建议您尽快参加此促销活动，为您的餐馆带来一个更好的开端。如果您想了解更多详情，请访问：<http://www.xenos.nl/otc>。

如何报名参加此活动？

您可以通过网站<http://www.activemktting.nl/xenos>，从网上报名参加。报名截止日期为2016年11月1日。您也可以通过电话020-345 07 05联系我们的客服人员。

为了感谢您的参与，我们特别为您准备了参加此活动的优惠券。

基础厨师培训速成班

您是否想过通过培训了解厨师工作？中欧公会和ASACHRE联合举办的厨师培训速成班，旨在帮助您了解厨师工作，并为您提供实用的技能和知识。

ASACHRE是荷兰最大的餐饮业协会，拥有超过1000名会员。ASACHRE的培训速成班，旨在帮助您了解厨师工作，并为您提供实用的技能和知识。培训速成班的内容包括：厨房安全、食品卫生、烹饪技巧、厨房管理等。

培训速成班的课程安排如下：

- 10月13日：课程一
- 10月20日：课程二
- 10月27日：课程三
- 11月3日：课程四
- 11月10日：课程五
- 11月17日：课程六
- 11月24日：课程七
- 12月1日：课程八
- 12月8日：课程九
- 12月15日：课程十

培训速成班的费用为300欧元。如果您想了解更多详情，请访问：www.bureaudewit.nl。

劳工检查局 (Inspectie SZW) 将对亚洲餐馆进行更多检查

劳工检查局最近对亚洲餐馆进行了更多的检查。检查的目的是为了确保亚洲餐馆符合荷兰的劳动法规。检查的内容包括：员工的工资、工时、休息时间、社会保险等。

劳工检查局的检查人员表示，他们发现了一些亚洲餐馆存在违反劳动法规的情况。例如，一些餐馆没有按时支付员工的工资，或者没有为员工缴纳社会保险。劳工检查局将对这些餐馆进行处罚，并要求他们改正。

如果您想了解更多详情，请访问：www.inspectieszw.nl。

现在成为我们的会员, 您可以马上得到会员经济利益!

中欧公会 (VCHO) 是荷兰最大的餐饮业协会，拥有超过1000名会员。成为我们的会员，您可以享受以下经济利益：

- 享受中欧公会提供的各种服务和产品。
- 享受中欧公会提供的法律援助。
- 享受中欧公会提供的经济优惠。

如果您想了解更多详情，请访问：www.vcho.nl。

以下为中欧公会会员提供优惠的一些项目:

- Sligro**: 中欧公会会员可享受Sligro订餐，可获得50%折扣。会员可享受Sligro订餐的优惠，平均优惠率为5%左右。
- Tempo-Total-Firezone**: 中欧公会会员可享受Tempo-Total-Firezone的优惠。会员可享受Tempo-Total-Firezone的优惠，平均优惠率为5%左右。
- Buma, Genea和Videma**: 中欧公会会员可享受Buma, Genea和Videma的优惠。会员可享受Buma, Genea和Videma的优惠，平均优惠率为17%左右。
- CCV**: 中欧公会会员可享受CCV的优惠。会员可享受CCV的优惠，平均优惠率为5%左右。
- Mastercard和Visa**: 中欧公会会员可享受Mastercard和Visa的优惠。会员可享受Mastercard和Visa的优惠，平均优惠率为1.2%左右。
- 中欧公会和Maitreya合作**: 中欧公会会员可享受Maitreya的优惠。会员可享受Maitreya的优惠，平均优惠率为15%左右。
- NL Brandbeveiliging**: 中欧公会会员可享受NL Brandbeveiliging的优惠。会员可享受NL Brandbeveiliging的优惠，平均优惠率为10%左右。
- Stata**: 中欧公会会员可享受Stata的优惠。会员可享受Stata的优惠，平均优惠率为10%左右。
- AK Sald**: 中欧公会会员可享受AK Sald的优惠。会员可享受AK Sald的优惠，平均优惠率为5%左右。
- 让顾客人使用您自己的智能手机应用程序**: 中欧公会会员可享受让顾客人使用您自己的智能手机应用程序的优惠。会员可享受让顾客人使用您自己的智能手机应用程序的优惠，平均优惠率为20%左右。

如果您想了解更多详情，请访问：www.vcho.nl。

改进厨房卫生的项目

BdW Bureau de Wit 提供厨房卫生改进项目。项目旨在帮助餐馆提高厨房卫生水平，减少食品安全风险。项目内容包括：厨房卫生检查、厨房卫生培训、厨房卫生整改等。

项目的好处包括：

- 提高厨房卫生水平，减少食品安全风险。
- 提高员工的卫生意识，养成良好的卫生习惯。
- 提高餐馆的声誉，吸引更多的客人。

如果您想了解更多详情，请访问：www.bureaudewit.nl。

Bureau de Wit 卫生培训报名表

姓名: _____

地址: _____

联系电话: _____

电子邮箱: _____

单位名称: _____

职位: _____

培训日期: _____

培训地点: _____

食品安全管理项目	VCHO 价格	课程
食品安全管理基础课程	€200/每人	是/否
食品安全管理进阶课程	€175.50	是/否
食品安全管理定期课程	€45.50/每月	是/否

微信相关资料

如果您想了解更多关于中欧公会的信息，请关注我们的官方微信。您可以通过扫描二维码或添加好友的方式关注我们的官方微信。

我们的官方微信账号为：vchochina。您可以通过以下方式添加我们的官方微信：

- 扫描二维码
- 添加好友

如果您想了解更多详情，请访问：www.vcho.nl。

中歐公會是專門為華人餐飲業服務的雇主組織

經濟優惠 免費諮詢 法律援助 維護利益



中歐公會
chinese
horeca

VERENIGING CHINESE HORECA Ondernemers

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES

MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

大幅降低啤酒采购价格!

据调查,许多中国餐馆的啤酒进货价格都较高。因此,中欧公会联手MEV公司,作为中欧公会会员和非大牌啤酒厂家(如 Heineken, AB InBev, Carlsberg 和 Bevolut)达成采购协议。MEV是一家分析酒水订购合同和与酒水供应商进行谈判的专业公司,尤其擅长于啤酒采购谈判。

如何操作?
如果您是有意参加此次采购项目,请完整填写表格 "Bevolutcontract Gemeentelijk Inkoop CMO" 并发送至我们。我们将收集所有信息。之前MEV将与您进行初步会议并讨论所有相关的啤酒与啤酒进行谈判协议。由于中欧公会旗下有超过2000名会员,因此该协议的订定量应该超过十亿啤酒。所以可以得到的折扣,您作为中欧公会的会员也获得之获得优惠。



此活动旨在为会员提供什么?
根据您现有的啤酒采购合同,此活动将为您节省高达40%的啤酒采购费用!

中欧公会携手MEV作为您提供:
 * 中立咨询
 * 高度透明
 * 无效果无报酬
 * 大大降低啤酒采购价格

您可以从现有的啤酒供应商处得到更多的折扣。如果您其他供应商价格合适,您也可以选择其他供应商。

如何参加此项目?
如果您想参加此次采购项目,请联系我们以索取申请表格。在您需要填写表格,请尽快发送给我们。这样我们就可以尽早开始谈判,您也可以尽早享受到啤酒带来的利益。如果您有任何疑问,请联系我们 info@vcho.nl 或者 020-34582202 与我们联系。

基础厨师培训速成班

您可能已经通过媒体了解到荷兰三和工业部部长Aascher对中国餐饮业在过快的数月里没有让员工参加基础厨师的培训提出了批评。Aascher表示,如果中餐馆不在短期内改进过来,他将会采取行动。

虽然中欧公会认为部长说的很对,但是,我们餐饮业必须在这方案要有批评。根据协议要求,在2015年10月1日之前,要有200人参加并完成基础厨师的培训。到目前为止,实际参加者的数目不超过40。如果我们不采取行动,协议的生命就会很危险。

为此,中欧公会与Bureau HTM协商,在近期开设3个星期基础厨师培训速成班。参加的形式可以在3周内完成课程,得到文凭,从而得到协议的优惠。

培训对象: 餐厅厨房的工作人员或候选人
课程价格: 中欧公会会员价格为€900, 非会员价格为€850。
课程日期:
 11月30日, 课程一 12月21日, 大理论和考试

如果您想参加速成班,请通过 www.bureauhtm.nl 报名!
 请联系 Bureau HTM op 020 - 337 45 01.



现在成为我们的会员, 您可以马上得到会员经济利益!

- 中欧公会 (VCHO) 是荷兰中餐业最大的行业组织, 目前拥有 3000 名会员。会员主要分布在餐馆、酒店和团体的华人生活领域。我们的宗旨是专门为荷兰中餐业的华人老板提供直接和间接的帮助。此外, 也有会员提供大量的经济优惠。
- 您也想得到公司的福利和经济优惠吗? 请加入中欧公会!
- 以下是中欧公会会员提供优惠的一些福利:**
- Stijn** 中欧公会会员通过 Stijn.nl 网站, 可得到 500 种中餐使用的最多的货物的优惠, 平均优惠有 2% 左右。
 - T-Mobile** 月话费 Total-Flexzone 的附加优惠中会员优惠每分加扣可节省至 11 分。如报 BTW, 在高速公路上也一样有效。
 - Serie** Serie, Serie TV/Videorec 中欧公会会员可享受 Serie 17%, Serie 14.5% 和 Videorec 电视购 17% 的折扣。
 - CCV** CCV 向会员提供每次交易为 4.5 分的服务, 普通餐馆需要支付的每次交易至少是 5.5 分。此外, 购买 pin 也有 15% 的折扣。
 - EMV** EMV 向会员提供信用卡消费优惠。Mastercard 和 Visa 只需支付 1.2% 的费用。
 - 中欧公会与 M&M Energie 合作**, 您的电费使用一年可节省至 12%, 约 1,200 欧元左右。
 - NL Brandbeveiliging** 专门为中欧公会的会员, 提供报警灭火器, 总费用明打/或消防响应的优惠的价格。设备的产量多, 价格越低!
 - Bureau de Vrij** 中欧公会提供 12% 的税务服务折扣。如果您的餐馆 Bureau de Vrij 是合格, 卫生局就不会再来的检查。卫生局每周 Bureau de Vrij 是前三天的, 得到中央卫生局认可的专门对食品安全和质量及厨房卫生监督和检查的机构。
 - Sita 过站优惠**, 您可获得比您目前合同至少 10% 的优惠。
 - AK Bakdo** 为您提供优惠的工资单。制作每月工资单 € 5.00 / 每个工人 (一般为 € 11.), 报餐餐饮业 CAO, 报工资 € 2.50 / 每个月。
 - 让您的客人使用自己餐馆的手机应用程序**, 例如订位, 订餐, 送外卖和接收特价通知。种种方便的功能, 让您的餐馆更容易。特别推荐给中欧公会会员优惠。购买价格 25% 的折扣!
 - 中文社会生手册**, 会员 22 欧元/本, 非会员 35 欧元。
 - 医疗保险** 中欧公会会员提供 7% 的基础保险和 10% 的折扣。如果您已使用过医疗保险您每个月可以单独加入享受此折扣。

2015年亚洲餐饮协议规定的培训课程

名称	对象	价格	联系方式	组织	说明
高级亚洲厨师培训 Baanopleiding Aziatische koken	大小餐馆	会员: € 600,- 非会员: € 800,-	Email: info@bureauhtm.nl Tel: 038-337 4501 Web: www.bureauhtm.nl	BUR EAU HTM	如果您的员工在培训后得到文凭, 您就符合了亚洲协议对大餐馆老板的要求。
厨师培训 Praktijkbegeleider	小餐馆	会员: € 325,- 非会员: € 425	Email: info@bureauhtm.nl Tel: 038-337 4501 Web: www.bureauhtm.nl	BUR EAU HTM	如果您参加了此培训和荷兰语的课程, 那么你就符合了亚洲协议对小餐馆老板的要求。您也可以让您的另一位雇员上此二门课程, 如果您的荷兰语已经很好的话。
荷兰语课程 Cursus Nederlands	小餐馆	会员: € 300,- 非会员: € 450,-	Email: info@vcho.nl Tel: 020 - 3458202 Web: www.vcho.nl	VCHO	如果您参加了此培训和厨师培训的课程, 那么您就可以符合了亚洲协议对小餐馆老板的要求。您也可以让您的另一位雇员上此二门课程, 如果您的荷兰语已经很好的话。

备注: 小餐馆: 4级以上的厨师不超过2名 | 大餐馆: 4级以上的厨师超过2名 | 如有问题, 请电话 020-3458202

想了解更多优惠, 请上我们的网站: www.vcho.nl。如有问题, 请联系我们, 电话: 020 - 3458202 或邮箱 info@vcho.nl。



劳工检查局 (Inspectie SZW) 将对亚洲餐馆进行更多检查

我们从可靠渠道了解到, 劳工检查局在最近这段时间将对亚洲餐馆进行比往常更多的检查。其原因可能是劳工检查局在2014年在亚洲餐馆发现多起违反劳动法的行为。

劳工检查局首先会检查工时单。所以, 您一定要确保在餐馆里有所有员工的工时记录。

这个工时单是需要放在餐馆内的, 以便劳工检查局来检查时, 可以马上出示。如果您没有共有的工时记录, 您会收到 2200 欧元的罚款。

这个国家规定的工时单是 4.3 条中明文规定的, 所有的老板都必须以月为单位记录工时。如果您没有做到, 您将受到更严重的罚款。每个人的罚款将从 2200 欧元起。因此, 我们建议您尽快做好准备, 以免罚款。

如果您作为中欧公会会员的老板还没有相关工时单, 请联系我们, 我们可以提供给您一个工时单的模式。

有关HTM培训证书的颁发

最近一段时间, 培训机构 Bureau HTM 接到了很多关于从考试证书颁发申请时间过长的投诉。

所以, 我们和 Bureau HTM 就此进行了沟通。Bureau HTM 说, 只有在交齐了所有作业和付款后, 学员才会收到证书。而不是所有学员都会按时交作业和付款。

而且, 因为 Bureau HTM 颁发的具有官方认证的证书, 所以考试结果一定要得到考试局审核后, 才能颁发证书。审核过程需要 4-5 周时间。之前, Bureau HTM 才将证书通过审核定有发给学员。

因此, 学员应该必须在考试后两周内打电话给 Bureau HTM 查询证书, 为了保证按时收到证书, 以下是我们给出的一些建议:

- 尽早到点申请。这样您就不会觉得时间太紧张, 也不会导致发发后等待申请工单。
- 尽快交作业。
- 按时交付款项。
- 留意您的邮箱。Bureau HTM 主要通过邮件和您联系。

如果您已经做好了以上几点, 那么您会在考试后的 5 周左右时间收到证书。如果您不知道, 请随时联系 Bureau HTM (电话: 030-3374500) 或者中欧公会 (电话: 020-3458202)。



微信相关资料

您想第一时间了解中餐业的消息吗? 您想第一时间得到中餐业的咨询吗? 那么请关注“中欧公会”官方微信平台

关注我们中欧公会官方微信如下:
 * 方法一: 通讯录-公众号-添加“中欧公会”
 * 方法二: 通讯录-扫一扫-二维码
 * 方法三: 微信扫一扫-扫描二维码

中歐公會
chinese
horeca



T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

中 飲 公 會 是 專 門 為 華 人 餐 飲 業 服 務 的 症 主 組 織
 經 濟 觀 察 免 費 咨 詢 法 律 援 助 組 建 利 益

中 飲 公 會
 chinese
 horeca

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS
 MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES
 MEER BELANGENBEWAARTIG MINDER KOSTEN

2016年Horecava亚洲馆，中西厨艺荟萃映像记



2016年新版卫生手册

最新的卫生条例一书将在2016年4月1日到期。为了帮助餐饮业符合有关卫生法律规定，中饮公会与有关餐饮业协会合作，将在3月1日发行一本价格合理实用的卫生手册。这本手册不仅分给优惠价(会员10欧，非会员15欧)，而且由局非常实用。所有餐饮业企业可以从2016年3月1日起通过公会网站www.vcho.nl，订购手册。中文手册也在3月1日发行。

办签证，订机票，会员享优惠!

中饮公会在新年之初迎来了新的合作伙伴 - 新国泰旅行社。新国泰多年来以其优质的价格和优质的服务深受华人的欢迎和好评。现在作为中饮公会的会员，您想在新国泰旅行社办理签证或订机票事宜时，您可以在优惠的价格上再得到特殊的会员折扣。

1. 在新国泰网站上订购世界各地机票，您可得到每英里8欧的优惠。
2. 如果您在新国泰订购机票，您还可以得到50%签证代办费折扣。
3. 订酒店或任何旅行，您也可以得到价格上的优惠。

新国泰旅行社联系方式：
 电话：020 827 0037
 邮箱：info@catoytravel.com
 网站：http://catoytravel.com



免费塑料袋禁令

有关提供免费塑料袋的禁令从2016年1月1日起开始实施。由于重新实施的法规，现在存在很多关于此禁令的解释与误解。在这里，我们对一些经常遇到的问题给予回答。

此禁令是否适用于外卖送餐服务？
 是的。如果食物已经装了其他包装(如塑料盒)，那么塑料盒等包装的塑料袋是免费的。只有用于防止食物损害的塑料袋可以免费使用。

从哪里可以得到新关于此禁令的链接与海报？
 如需要链接或海报，您可以通过以下链接从网站上订购(免费)：
www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/afval/vraag-cm-actwood/vcbot-grotia-plastic-toespraak-65616

塑料袋收费了，钱(VAT)要怎么算？
 塑料袋和普通物品一样，税率为21%。例如，如果每个塑料袋您向客人收费10分，那么10分中的2分就是您要交的附加税，其余8分就可以留存自用。

我可以把塑料袋包含在食物价格里吗？
 您可以在菜单或者海报上写塑料袋包含在食物价格里。但是，塑料袋的收费必须单独体现在小票上的。

从哪里可以得到新关于此禁令的最新信息？
 荷兰政府的专门设置了一条免费热线，020 773 1113，以供荷兰所有商家进行咨询关于免费塑料袋禁令的问题。此免费热线开放时间为周一至周五8:00 - 22:00，周六则从9:00 - 18:00。



Bureau HTM 2016年培训时间安排和注意事项

新年伊始，对于想在2016年通过培训来申请或更新荷兰的餐厅执照的老师们，请参考以下2016年Bureau HTM培训时间表进行详细安排。

一般来说，您至少要在工牌到期前两个月提交材料，而一项培训在一切顺利的前提下，从开始到拿到证书大概需要8到10周时间。所以请第一时间提交您准备好一切事宜，及时缴纳培训费用和上交作业，并在报名后及时正确填写收据地址和电子邮箱地址，以免无法收到录取或后续材料。

根据Convenant(餐饮业协议)，到2016年4月1日，餐饮业牌照到期225名荷兰餐饮业员工进行培训，但需参加DAS。截至目前为止共有近50人报名参加了DAS的培训。如果这次再无法达标，那么餐饮业从业者两年半没有完成DAS协议中要求的，这将比餐饮业从业者下一份DAS协议中给予更加不利的待遇。那么也意味着，在2016年12月1日之前，您必须从Bureau HTM在培训前或培训中给予您帮助。所以，在这里建议大家，如果您前三次未能通过员工在餐饮业工作，请积极提供培训机会。

2016年Bureau HTM 培训时间表。

培训项目	培训开始时间	针对群体	地点	价格(不含税)
Praktijkopleiding Chinese Restaurants	2月4-5日	餐厅老板、经理、大厨等	Zaaks	中饮公会会员: € 350 非中饮公会会员: € 475
	2月11-12日			
	2月18-19日			
	2月25-26日			
	3月4-5日			
Speed Bakingopleiding Aziatische Bakkerij (SABK)	2月4日	餐厅(烘焙、糕点师等)	Soerabaja	中饮公会会员: € 600 非中饮公会会员: € 900
	2月11日			
	2月18日			

请注意：
 • Bureau HTM不接受网上报名，不接受电话、邮件、信件等其他任何形式的报名方式。
 • 各项培训的每个开课时间都有人数限制的，所以当您完成工牌前，请务必尽早提交。报名人数满了，此开课时间将不再接收报名。
 • 如有5人或以上的团体报名培训，Bureau HTM可以安排单独开班或地点，为贵单位培训。
 • 开课时间有可能发生变化，如有出入，请以Bureau HTM网站上的信息为准。
 • 如过您选择Praktijkopleiding作为申请工牌的培训，您还需要再考一门荷兰语。两门考试同时准备，才可以申请工牌。荷兰语考试可以到中饮公会网站报名。
 • 只有“小厨房”可以通过Praktijkopleiding培训和荷兰语考试进行工牌申请或更新。
 • SABK培训针对对于餐饮业从业者只有少数国家(包括工作单位的荷兰/欧盟/不需要工牌的餐厅员工。(对于不需要工牌的非荷兰/非欧盟员工，请提前个别进行具体咨询。))

报名方式：
 Praktijkopleiding或DAS，请访问Bureau HTM网站报名：
www.bureauhtm.nl
 荷兰语考试请访问中饮公会网站报名：
www.vcho.nl

联系方式：
 如您有任何关于培训的问题，可通过电话020 3374 501 / 0113 700 036 向Bureau HTM咨询，或发邮件到 info@bureauhtm.nl。
 对于中饮公会会员，您也可以拨打中饮公会电话020 3453 332或发邮件到 info@vcho.nl 对于培训项目或者工牌申请进行进一步咨询。



T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

Oktober



Spoedcursussen Basisopleiding Aziatische Keuken

Zoals u wellicht al via de media heeft vernomen, is minister Asscher van Sociale Zaken niet tevreden met de scholingsinspanning van de Chinese horeca, omdat afgelopen maanden te weinig ondernemers mensen hebben gestuurd naar de basiskok opleiding. Asscher dreigt het convenant te stoppen als er niet snel verbetering komt.

Hoewel VCHO de reactie van Asscher buitenproportioneel vindt, moet het aantal cursisten van opleiding basiskok **snel** omhoog. Want volgens het convenant dienen er voor 1 oktober 2015 tenminste 250 cursisten deel te hebben genomen aan de opleiding basiskok. Het gerealiseerde aantal deelnemers bedraagt echter tot heden niet meer dan 40. Als wij geen actie gaan ondernemen, loopt het voortbestaan van het convenant in gevaar.

Daarom heeft VCHO Bureau HTM gevraagd om drie spoedcursus Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK) te organiseren. In plaats van de twee maanden die de cursus normaal gesproken duurt, kunt u nu een spoedcursus volgen van maar drie weken! Hiermee voldoet u ook aan de eisen van het convenant.

VCHO ledenprijs: € 600,-

Niet-ledenprijs: € 800,-

Doelgroep: medewerkers bij grotere Aziatische horecabedrijven

Geplande startdata:

VOL 19 oktober: les 1 9 november: masterclass en examen

VOL 2 november: les 1 23 november: masterclass en examen

VOL 16 november: les 1 7 december: masterclass en examen

30 november: les 1 21 december: masterclass en examen

Meld u dus snel aan op www.bureauhtm.nl ! Voor extra informatie kunt u altijd contact opnemen met Bureau HTM op 038 – 337 45 01 of via info@bureauhtm.nl

November



Afgeven van diploma door Bureau HTM

De laatste tijd wordt Bureau HTM regelmatig geconfronteerd met klachten dat het te lang duurt voordat de diploma's worden afgegeven.

We hebben hierover contact gehad met Bureau HTM. HTM geeft aan dat het diploma pas kan afgegeven worden nadat alle huiswerkopdrachten zijn ingeleverd en de factuur is betaald. Niet alle cursisten leveren het huiswerk en betalen de factuur op tijd.

Verder heeft Bureau HTM te maken met het examenbureau, omdat zij officiële diploma's afgeeft. Het examenbureau moet namelijk het examen evalueren. Na het maken van het examen duurt het hierdoor 4 tot 5 weken voordat de cursist het diploma krijgt toegestuurd.

Het heeft dus geen zin om korter dan 5 weken nadat u het examen heeft afgelegd te bellen met Bureau HTM met de vraag waar het diploma blijft! Wat wel helpt is het volgende:

- Ruim op tijd beginnen met voldoen aan de voorwaarden en u dus ruim op tijd inschrijven voor de cursus, zodat u niet in tijdnood komt te zitten;
- Zo snel mogelijk de huiswerkopdrachten inleveren;
- Facturen niet kwijt raken en zo snel mogelijk betalen;
- Uw mail goed in de gaten te houden. Bureau HTM communiceert hoofdzakelijk via de mail.

Als u de bovenstaande zaken goed heeft geregeld, zou u in principe 5 weken na het examen het diploma kunnen ontvangen. Indien dat niet het geval is, kunt u natuurlijk altijd contact opnemen met Bureau HTM (tel. 038-3374501, kies 1) of met VCHO (020-3458202).

December



Let op! Nieuwe loonnorm per 1-1-2016

Als u nu een aanvraag indient voor een nieuwe GVVA of een verlenging van een GVVA, dan moet u goed opletten dat u de lonen van 2016 invult. Dit zijn de lonen per 1-1-2016:

- Specialiteitenkok (niveau 4): minimaal € 1783,55 bruto per maand
- Souschef/allround kok (niveau 5): minimaal € 1988,05 bruto per maand
- Chefkok (niveau 6): minimaal € 2199,00 bruto per maand

In het afgelopen half jaar zijn er 54 van de 750 GVVA aanvragen niet gehonoreerd. Van deze 54 niet gehonoreerde aanvragen zijn er een aantal geweigerd omdat er niet het juiste loon op het aanvraagformulier en de loonstrook vermeld stond. Daarnaast zijn 24 aanvragen geweigerd omdat de koks niet in het bezit waren van de juiste diploma's, en tot slot werden 6 aanvragen geweigerd i.v.m. een onherroepelijke boete.

Maart



Voor het voortbestaan en de verdere ontwikkeling van uw restaurant: doe in maart mee aan de BAK!

BAK in maart: nog lagere prijs, nog meer keuze!

Volgens de regels van SZW kunnen Aziatische restaurants vanaf 1 oktober 2014 koks uit China of andere Aziatische landen naar Nederland halen om te werken. Ieder half jaar moet de Aziatische horeca echter in ruil hiervoor een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. Dit halfjaar, van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moet de Aziatische horeca de BAK (Basisopleiding Aziatische Keuken) aanbieden aan 225 Nederlandse of Europese werknemers. Tot nu toe hebben zich echter pas 80 mensen aangemeld voor BAK.

Als wij dit keer weer het quotum niet halen, zal de Aziatische horeca in het derde halfjaar de eisen van het convenant niet halen. Dit zal niet alleen risico met zich meebrengen voor de GVA koks die nu al in Nederland zijn, maar ook voor een nog lastigere positie zorgen tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant. Toen wij in het eerste halfjaar de convenantseisen niet haalden, liet minister Asscher van SZW aan de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen, als de Aziatische horeca zich op dit gebied niet zou verbeteren.

Om het convenant te behouden, verzoeken VCHO en de overige Chinese verenigingen iedereen: als u een GVA gaat aanvragen of verlengen, kies dan zoveel mogelijk de BAK cursus om aan de aanvraag- of verlengingseisen te voldoen. Zie deze taak als een investering om de kans dat we na 1 oktober nog Chinese koks kunnen aanvragen te vergroten.

Om ervoor te zorgen dat dit doel voor 1 april gehaald wordt, zijn VCHO, de Chinese verenigingen en opleidingsorganisatie Bureau HTM tot een overeenkomst gekomen. Ieder restaurant dat zich in maart aanmeldt voor de BAK betaalt een speciale prijs: €450 (oorspronkelijk €600 voor leden, €800 voor niet-leden). Meld u dus nu aan!

BAK cursusdata maart 2016

Cursus	Cursusdatum	Locatie	Examendatum
Spoed Basisopleiding Aziatisch Koken (BAK)	4 maart	Amsterdam	18 maart
	11 maart	Rotterdam	21 maart
	11 maart	Deventer	21 maart
	14 maart	Maarssen	31 maart
	15 maart	Almere	5 april
	17 maart	Almere	7 april
	29 maart	Weert	19 april

Aanmelden

Meld u aan door **dit formulier** in te vullen en terug te sturen via:

E-mail: info@vcho.nl

Fax: 020-3458201

Contactinformatie

Met vragen over trainingen kunt u telefonisch (038 3374 501 / 0118 760 036) of per email (info@bureauhtm.nl) terecht bij Bureau HTM

U kunt ook direct contact opnemen met VCHO via telefoon (020 3458 202) of per mail info@vcho.nl voor advies over de trainingen of het aanvragen van een GVVA.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Instructiefilms over meest voorkomende tekortkomingen in Aziatische restaurants

VCHO is blij dat de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) de Aziatische ondernemers ondersteunt bij het verbeteren van hun keukenhygiëne door zes korte instructiefilmpjes. In de films worden de juiste handelingen voor de zes meest voorkomende tekortkomingen in de Aziatische restaurants getoond.

Voorbeelden VCHO Nieuwsbrief per e-mail
(alleen voor leden)

FEBRUARI

19

Bestel nu het nieuwste, voordeligste en meest praktische Hygiëne-werkboek!

FEBRUARI

19

最新、最经济且最实用的卫生手册，现在起接受预购！



Om ervoor te zorgen dat horecabedrijven, dus ook de Aziatische restaurants, kunnen voldoen aan de nieuwe hygiënewetgeving zal VCHO in samenwerking met andere horecaorganisaties rond 15 maart 2016 een praktisch, voordelig Hygiëne-werkboek uitbrengen. Voor leden zal dit €10,- kosten, voor niet-leden €20,-.

为了帮助亚洲餐馆执行卫生法规规定，中饮公会与其他餐饮业组织将联合在2016年3月15日左右推出一本具有实用价值的卫生工作手册。会员价格10欧，非会员价格20欧。

Met behulp van dit werkboek kunt u op eenvoudige wijze de HACCP-beginselen toepassen en voldoet u aan de nieuwe wettelijke eisen. U zult dan ook geen boete krijgen voor het niet in het bezit hebben van een nieuw hygiëneboek.

拥有此卫生工作手册，并根据其要求做好厨房卫生，您就可以通过卫生局的检查，而且，就不会因为没有新的卫生手册而被罚款。

Vanaf nu kunt u het Hygiëne-werkboek bestellen door **dit formulier** in te vullen en naar ons op te sturen per e-mail of fax.

从现在起，您可以通过填写**此表格**预购此手册。表格填好后，请通过**邮件或传真**发回中饮公会。

Mocht u nog vragen hebben, dan kunt u telefonisch contact met ons opnemen via 020 - 34 58 202.

关于此卫生手册，如您有任何疑问，请拨打以下电话进行咨询：020 - 34 58 202。

FEBRUARI
22

Op 1 oktober loop het
convenant af. Het
hangt van u af of de
Chinese koks blijven!

Voor 1 april a.s. nog 145 aanmeldingen nodig
voor de Basisopleiding Aziatische Keuken
(BAK)



Volgens de regels van SZW kunnen Aziatische restaurants vanaf 1 oktober 2014 koks uit China of andere Aziatische landen naar Nederland halen om te werken. Ieder half jaar moet de Aziatische horeca echter in ruil hiervoor een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. **Dit halfjaar, van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moet de Aziatische horeca de BAK (Basisopleiding Aziatische Keuken) aanbieden aan 225 Nederlandse of Europese werknemers. Tot nu toe hebben zich echter pas 80 mensen aangemeld voor BAK.**

Als dit quotum nu niet gehaald wordt, zal de Aziatische horeca de eisen van de overheid voor de 3^e keer niet volbrengen, en zullen wij het tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant nog lastiger krijgen. Toen wij in het eerste halfjaar de convenantseisen niet haalden, liet de minister van SZW aan de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen, als de Aziatische horeca zich op dit gebied niet zou verbeteren. Dit betekent ook dat het na 1 oktober 2016 nog moeilijker

FEBRUARI
22

10月1日劳工协议到期，亚洲厨师将何去何从，由你决定！

到2016年4月1日，还需要145位亚洲厨师培训证书(Basisopleiding Aziatische Keuken)持有者



荷兰劳工局规定，亚洲餐馆可以从2014年10月1日起，从中国或亚洲其他国家申请厨师来荷兰工作，但是，每半年亚洲餐饮业需要提供一定数量的培训机会给荷兰或欧盟员工。在这个半年，也就是从2015年10月1日到2016年4月1日，亚洲餐厅需要对225名荷兰或欧盟员工提供培训（BAK - 亚洲基本厨师培训）。但是，到目前为止只有80人报名参加BAK的培训。

如果我们这次再无法达标，那将是亚洲餐饮业第三个半年没有完成劳工协议中的这项要求了，这将让亚洲餐饮业在下一轮劳工协议的谈判中陷于更加不利的境地。荷兰劳工部部长在我们第一个半年没有达标时，就向新闻媒体表示，如果亚洲餐馆在这方面得不到改进，他会考虑提前取消协议等收紧政策。

zal worden om koks uit niet-Europese landen naar Nederland te halen of hun GVVA's te verlengen.

Als het aantal trainingen door Nederlands of Europees personeel voldoet aan de eisen, zal de Aziatische horeca een sterkere positie hebben tijdens de onderhandelingen voor een nieuw convenant. Ook wordt de kans nog groter dat een werkvergunning wordt afgegeven voor een langere tijd. **Daarom geeft VCHO samen met andere gerelateerde organisaties het volgende advies: kies er bij het aanvragen of verlengen van een GVVA voor om uw Nederlands of Europees personeel de BAK aan te bieden om zo aan de eis van de overheid te voldoen. Laten we ons samen sterk maken voor een betere toekomst voor de Aziatische horeca!**

De recentelijke BAK cursusdata:

Begindatum	Doelgroep	Locatie	Prijs (excl. BTW)
1 maart	Restaurantpersoneel (uit Nederland, Europa of niet-vergunningplichtig)	Weert	VCHO-lid: € 600
15 maart		Almere	Niet-lid: € 800
29 maart		Weert	
11 april		Ewijk	

Wanneer u zelf een groep van 8 of meer cursisten kunt verzamelen, kan Bureau HTM ook in uw eigen restaurant de training verzorgen.

Aanmelden

Voor zowel de cursus Praktijkbegeleider als de BAK kunt u zich aanmelden op de website van Bureau HTM:

www.bureauhtm.nl

Contactinformatie

Met vragen over trainingen kunt u telefonisch (038 3374 501 / 0118 760 036) of per email (info@bureauhtm.nl) terecht bij Bureau HTM.

VCHO-leden kunnen voor advies over de trainingen of het aanvragen van een GVVA ook telefonisch (020 3458 202) of per mail info@vcho.nl contact opnemen met VCHO.

2月10日，劳工部部长再一次向亚洲餐饮业发出警告。在警告信中又一次提及由于对于荷兰和欧盟员工的培训数量不足，劳工协议岌岌可危，从亚洲招聘厨师面临着再一次被全面停止的可能。这样的情况是非常不利于我们正在进行的与劳工部关于下一份劳工协议的谈判的。

如果在对于荷兰或欧盟员工的培训数量上，我们满足了要求，那么亚洲餐饮业将在下一份劳工协议的谈判中占据有利地位，而延长工照有效期的可能性也将更大。所以，中饮公会及其他各相关团体在此一起建议大家，如果您有申请或延期工照的需求，请选择为您的荷兰或者欧盟员工提供培训

(参加BAK培训)以满足工照申请或延期条件。让我们一起为了在荷亚洲餐饮业更美好的明天而努力！

BAK 近期的固定培训时间表：

培训开始时间	针对群体	地点	价格 (不含税)
3月1日	餐厅(荷兰，欧盟或不要工照的)员工	Weert	中饮公会会员：€ 600
3月15日		Almere	
3月29日		Weert	非中饮公会会员：€ 800
4月11日		Ewijk	

只要您能组织8人以上的学员，Bureau HTM也可以在您的餐馆举办培训。

报名方式：

请通过Bureau HTM网站报名：www.bureauhtm.nl

联系方式：

如您有任何关于培训的问题，可通过电话038 3374 501 /

0118 760 036 向Bureau HTM咨询，或发邮件到

info@bureauhtm.nl.

FEBRUARI

26

Voor het voortbestaan en de verdere ontwikkeling van uw restaurant: doe in maart mee aan de BAK!

FEBRUARI

26

为了您餐馆现在和将来的生存和发展：请参加3月份的BAK培训！



BAK in maart: nog lagere prijs, nog meer keuze!

Volgens de regels van SZW kunnen Aziatische restaurants vanaf 1 oktober 2014 koks uit China of andere Aziatische landen naar Nederland halen om te werken. Ieder half jaar moet de Aziatische horeca echter in ruil hiervoor een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. Dit halfjaar, van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moet de Aziatische horeca de BAK (Basisopleiding Aziatische Keuken) aanbieden aan 225 Nederlandse of Europese werknemers. Tot nu toe hebben zich echter pas 80 mensen aangemeld voor BAK.

Als wij dit keer weer het quotum niet halen, zal de Aziatische horeca in het derde halfjaar de eisen van het convenant niet halen. Dit zal niet alleen risico met zich meebrengen voor de GVVA koks die nu al in Nederland zijn, maar ook voor een nog lastigere positie zorgen tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant. Toen wij in het eerste halfjaar de convenantseisen niet haalden, liet minister Asscher van SZW aan de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen, als de Aziatische horeca zich op dit gebied niet zou verbeteren.

3月份的BAK培训：价格更低，选择更多！

荷兰劳工局规定，亚洲餐馆可以从2014年10月1日起，从中国或亚洲其他国家申请厨师来荷兰工作，但是，每半年亚洲餐饮业需要提供一定数量的培训机会给荷兰或欧盟员工。在这个半年，也就是从2015年10月1日到2016年4月1日，亚洲餐厅需要对225名荷兰或欧盟员工提高BAK - 亚洲基本厨师培训。但是，到目前为止只有近80人报名参加了BAK的培训。

如果我们这次再无法达标，那将是亚洲餐饮业第三个半年没有完成劳工协议中的这项要求了，这不仅会给目前在这里拿工照的厨师延期带来危险，而且会让亚洲餐饮业在下一份劳工协议的谈判中陷于更加不利的境地。因为，荷兰劳工部部长Asscher在我们第一个半年没有达标时，就向新闻媒体表示，如果亚洲餐馆在这方面得不到改进，他会考虑取消协议等收紧政策。

Om het convenant te behouden, verzoeken VCHO en de overige Chinese verenigingen iedereen: als u een GVVA gaat aanvragen of verlengen, kies dan zoveel mogelijk de BAK cursus om aan de aanvraag- of verlengingseisen te voldoen. Zie deze taak als een investering om de kans dat we na 1 oktober nog Chinese koks kunnen aanvragen te vergroten.

为了保住劳工协议，中饮公会及其他各相关华人社团在此一起联合呼吁大家：如果您有申请或延期工照的需求，请尽量选择BAK培训，以满足工照申请或延期条件。请把这个问题作为一种投资，以提高我们在10月1日之后有对我们更有利的申请中国厨师的可能性。

Om ervoor te zorgen dat dit doel voor 1 april gehaald wordt, zijn VCHO, de Chinese verenigingen en opleidingsorganisatie Bureau HTM tot een overeenkomst gekomen. Ieder restaurant dat zich in maart aanmeldt voor de BAK betaalt een speciale prijs: €450 (oorspronkelijk €600 voor leden, €800 voor niet-leden). Meld u dus nu aan!

为了促进在4月1日之前达标，中饮公会联合其他华人社团和培训机构Bureau HTM达成协议，向所有在3月份报名参加BAK培训课程的餐馆提供3月特殊价格：450欧（原价：会员600欧 / 非会员800欧），请大家踊跃报名。

BAK cursusdata maart 2016

Cursus	Cursusdatum	Locatie	Examendatum
Spoed Basisopleiding Aziatisch Koken (BAK)	1 maart	Weert	22 maart
	4 maart	Amsterdam	18 maart
	11 maart	Rotterdam	21 maart
	11 maart	Deventer	21 maart
	14 maart	Maarssen	31 maart
	15 maart	Almere	5 april
	17 maart	Almere	7 april
	29 maart	Weert	19 april

BAK 2016年3月份培训时间表：

培训课程	课程日期	培训地点	考试日期
Spoed Basisopleiding Aziatisch Koken (BAK)	3月1日	Weert	3月22日
	3月4日	Amsterdam	3月18日
	3月11日	Rotterdam	3月21日
	3月11日	Deventer	3月21日
	3月14日	Maarssen	3月31日
	3月15日	Almere	4月5日
	3月17日	Almere	4月7日
	3月29日	Weert	4月19日

Aanmelden

Meld u aan door [dit formulier](#) in te vullen en terug te sturen via:

E-mail: info@vcho.nl

Fax: 020-3458201

报名方式：

请下载并完整填写[此表格](#)，并通过以下方式发还给我们。

邮件：info@vcho.nl

传真：020-3458201

Contactinformatie

Met vragen over trainingen kunt u telefonisch (038 3374 501 / 0118 760 036) of per email (info@bureauhtm.nl) terecht bij Bureau HTM

联系方式：

U kunt ook direct contact opnemen met VCHO via telefoon (020 3458 202) of per mail info@vcho.nl voor advies over de trainingen of het aanvragen van een GVVA.

如您有任何关于培训的问题，可通过电话038 3374 501 / 0118 760 036 向Bureau HTM咨询，或发邮件到

info@bureauhtm.nl.

或者，您也可以直接拨打中饮公会电话020 3458 202或者发邮件到 info@vcho.nl 对于培训项目或者工照申请进行进一步咨询。

MAART

18

**Uitnodiging:
VCHO Regionale
Themabijeenkomsten
2016**

Geachte horecaondernemer,

VCHO organiseert in april vier regionale themabijeenkomsten. Graag willen wij u door middel van deze uitnodiging voor de regionale themabijeenkomst uitnodigen. Tijdens deze bijeenkomsten krijgt u informatie over de volgende onderwerpen:

Regeling koks uit China

Het Convenant Aziatische Horeca loopt op 1 oktober 2016 af. Hoe verloopt de procedure tot nu toe? Komt er nog een opvolging van het convenant? Hoe zit het met mijn kok die straks 5 jaar in Nederland werkt, maar wel met een verblijfsvergunning van enkele maanden zit?

Nieuwe regels keukenhygiëne

Vanaf 1 april 2016 is de huidige Hygiëncode niet langer geldig. Hoe zorgt u dat u wel kunt voldoen aan de nieuwe regelgeving? Wat zijn de meest voorkomende overtredingen van de Aziatische restaurants? Hoe kunt u er verbetering inbrengen? NVWA heeft 6 instructiefilms van de meeste voorkomende overtredingen gemaakt om de Aziatische restaurants te helpen bij de verbetering. Ook heeft VCHO in samenwerking met Nederlands Horeca Gilde een nieuw Hygiëne-werkboek HACCP ontwikkeld, om ervoor te zorgen dat u per 1 april voldoet aan de nieuwe hygiënewetgeving.

Wilt u antwoorden op deze vragen? Kom naar een van de onderstaande bijeenkomsten. Betrokkenen en deskundigen zullen uw vragen beantwoorden. Tijdens de bijeenkomsten kunt u ook een bezoek brengen aan de standhouders die hun producten en diensten aan u presenteren.

De data en de locaties van de bijeenkomsten zijn als volgt: [以参观各类有关公司的展台。](#)

MAART

18

**邀请:
2016中饮公会地区专题讲
座**

尊敬的餐饮业老板,

在4月份,中饮公会将组织4个地区专题讲座会,我们在此盛情邀请您参加其中的一个讲座会。会上,我们将向您介绍以下有关题目:

申请中国厨师或延期的现状和未来

亚洲餐饮业协议将在2016年10月1日结束。到目前为止的运作情况如何?10月1日之后,还会有一个协议吗?我的中国厨师在荷兰差不多工作5年了,可中间有几个月的空缺,这个厨师到时可以申请自由劳工或长期居留吗?

新的厨房卫生规定

从4月1日起现在的卫生手册将过期了。您到时如何才能达到新的要求?亚洲餐馆卫生方面经常发生的问题是什么?我们又怎样可以来改进这些缺陷呢?荷兰卫生局在会上会播出6个指导短片,专门指导我们如何正确打扫卫生。

此外,中饮公会与荷兰有关机构合作,专门为亚洲餐馆制定了一本新的卫生工作手册,如果您有此卫生手册,从4月1日起,您就不会因为没有新的守则而被罚款。

您想得到以上问题的答复吗?请参加以下的其中一个讲座,到时,有关政府负责人和专家会答复您的所有问题。在午餐期间,您不仅可以品尝通过万能烤炉制作的美味佳肴,也可

1. Maandag 4 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Sligro, Hurksestraat 5, 5652 AH Eindhoven
Tel.: 040 - 251 39 00

2. Dinsdag 5 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Happy World, Azieweg 3, 9407 TC Assen
Tel.: 0592 – 481 755

3. Maandag 11 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Rational, Twentepoort West 7, 7609 RD Almelo
Tel.: 0546 - 546 000

4. Dinsdag 12 april 2016 van 11.00 tot 13.30 uur

Adres: Watertuin, Grote Woerdlaan 38, 2671 CL Naaldwijk
Tel.: 0174 - 614 600

Wilt u deelnemen aan een van deze themabijeenkomsten, vul dan zo snel mogelijk [deze antwoordkaart](#) in. Het bijwonen van de bijeenkomst is voor VCHO-leden gratis. Voor niet VCHO-leden bedragen de kosten € 10,- inclusief lunch. Met het retourneren van de antwoordkaart bent u automatisch ingeschreven voor de betreffende bijeenkomst.

Met vriendelijke groet,

Liping Lin, directeur Vereniging Chinese Horeca Ondernemers

Deze activiteiten worden mede mogelijk gemaakt door:



专题讲座将在以下的日期和地点举行：

1. 2016年4月4日星期一，上午11.00-13.30点

地点：Sligro, Hurksestraat 5, 5652 AH Eindhoven

电话：040 - 251 39 00

2. 2016年4月5日星期二，上午11.00-13.30点

地点：Happy World, Azieweg 3, 9407 TC Assen

电话：0592 – 481 755

3. 2016年4月11日星期一，上午11.00-13.30点

地点：Rational, Twentepoort West 7, 7609 RD Almelo

电话：0546 - 546 000

4. 2016年4月12日星期二，上午11.00-13.30点

地点：Watertuin, Grote Woerdlaan 38, 2671 CL Naaldwijk

电话：0174 - 614 600

如果您打算参加其中的一个讲座，请您填写[此报名表](#)。中饮公会会员可以免费参加专题讲座。非会员的参加费用每位是10欧元（包括午餐）。您将填写好的报名表免费寄回给我们后，您就可凭此份邀请信参加讲座。

顺祝

中饮公会经理林丽萍

此活动得到了以下公司的赞助：





Convenant Aziatische horeca: meld u nu aan voor de Basisopleiding Aziatische Keuken

08-03-2016



Dankzij het Convenant Aziatische Horeca kunnen werkgevers van Aziatische restaurants sinds 1 oktober 2014 weer specialiteitenkoks uit Azië naar Nederland halen en hier laten werken. In ruil hiervoor moet de Aziatische horeca elke 6 maanden een vast aantal opleidingstrajecten aanbieden aan Nederlandse of Europese werknemers. De status tot nu toe? De Aziatische horeca voldoet bij lange na niet aan deze convenanteisen!

Risico: quotum opleidingen (nog) niet gehaald

Voor het afgelopen halfjaar, dat wil zeggen van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016, moeten minimaal 225 Nederlandse of Europese werknemers een Aziatische koksopleiding hebben gevolgd. Tot nu toe hebben zich echter slechts 80 personen aangemeld voor de Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK). Mocht het quotum voor het derde halfjaar niet gehaald worden, voldoet de Aziatische horeca ook dit keer niet aan de convenanteisen. Dit brengt niet alleen risico met zich mee voor de GVVA koks die nu al in Nederland zijn, het zorgt ook voor een nog lastigere positie tijdens de onderhandelingen voor een volgend convenant. Na het eerste halfjaar liet minister Asscher (SZW) via de media blijken dat hij zou overwegen om het convenant op te zeggen indien de Aziatische horeca op het gebied van het aantal opleidingen geen significante verbeteringen liet zien.



Handige hygiëne-instructiefilms voor de Aziatische horeca

29-03-2016



Per 1 april 2016 geldt de nieuwe Hygiëncode voor de horeca. Elk bedrijf dat met voedsel en dranken werkt, moet volgens de eisen van deze Hygiëncode werken. Speciaal voor de Aziatische horeca heeft de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) zes korte instructiefilms in het Chinees (met Nederlandse/Chinese ondertiteling) gemaakt.

De instructiefilms geven op een begrijpelijke manier uitleg over de belangrijkste aandachtspunten in de specifiek Aziatische keuken.

Geschikt als trainingsmateriaal

Voor de instructiefilms selecteerde NVWA zes onderwerpen waar zij regelmatig vragen over krijgt tijdens inspectiebezoeken. De instructiefilms zijn ook geschikt als trainingsmateriaal voor (keuken-)medewerkers.



1. De koelcel 冰箱

Hoe zorg je voor optimale opslag? Hoe verklein je de kans op kruisbesmetting

Bijlage 3: Enquête uitvoering convenantvoorwaarden



Enquête Uitvoering Convenant Aziatische Horeca

Naam ondernemer M/V
Bedrijf
Adres
Postcode Woonplaats
Telefoon E-mail

Vraag: heeft u sinds 1 oktober 2015 niet vergunningplichtige NL/EU werknemers in dienst genomen voor een keukenfunctie voor een periode van minimaal een jaar?*

- Nee, ik heb van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016 *geen* personen uit NL/EU nieuw in dienst aangenomen.
- Ja, ik heb van 1 oktober 2015 tot 1 april 2016 de volgende personen nieuw in dienst genomen:

* Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 1

Voornaam Achternaam M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **
Naam Functie : ***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 2

Voornaam Achternaam M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **
Naam Functie : ***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 3

Voornaam..... Achternaam..... M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **.....
Naam Functie :***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 4

Voornaam..... Achternaam..... M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **.....
Naam Functie :***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Werknemer 5

Voornaam..... Achternaam..... M/V
Adres
Postcode Woonplaats
Datum in dienst Datum uit dienst **.....
Naam Functie :***
 1 = Keukenhulp 2 = Basiskok
 3 = Productiekok 4 = Specialiteitenkok
 5 = Souschef of allround kok 6 = Chefkok
Aantal uren per week Bruto Maandsalaris €
Nationaliteit Arbeidsvrij *** ja nee
** Indien van toepassing *** Aankruisen wat van toepassing is

Graag deze enquête vóór 18 april 2016 ingevuld mailen naar info@vcho.nl of faxen naar 020-3458201